پنیر سے برفی بنانے کا طریقہ

اجزا۔

دودھ فل کریم 5 لیٹر

لیمن جوس 2 کھانے والےچمچ

سبز الائیچی پسی ہوئی 2 عدد

بادام 100گرام باریک چاپ کئے ہوے

پستہ 100 گرام باریک چاپ کئے ہوئے

اخروٹ 100 گرام پاؤڈر فارم میں

چینی 200 گرام پسی ہوئی

ترکیب۔

4 لیٹر دودھ کو نان سٹک یا سلور کے برتن میں ابالنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں جب دودھ فل بوائیل ھو جائے تو چولہے کی آنچ ھلکی کر دیں مزید اس کو پانچ منٹ تک گاڑھا اور کریمی ھونے دیں اور پھر اس میں لیموں کا جوس ڈال دیں اور آنچ بالکل کم کر دیں اور چمچ برابر ھلائیں دودھ نیچے نہ لگنے دیں دو منٹ کے بعد چولہے۔کو بند کردیں اب ھاف لیٹر کے قریب اس میں پانی بھی شامل کر دیں اور چمچ ھلاتے رھیں جب دیکھیں کہ دودھ اچھی طرح سے پھٹ گیا ھے دودھ میں پنیر کی پھٹیاں اور پانی الگ ھوگئے ھیں تو آپ اس کو کسی کاٹن کے کپڑے کی مدد چھان لیں اور اچھی طرح پنیر کو دھو لیں تا کہ لیموں کی کھٹاس نکل جائے پھر اس سے پانی کو اچھی طرح نچوڑ کر پنیر کو الگ کر لیں۔ اور پھر جو آپ کے پاس باقی ایک لیٹر دودھ بچا ھوا ھے اس کو برتن میں ڈال کر بوائیل کریں جب دودھ گاڑھا اور کریمی ھونے لگے اس میں پسی ھوئی الا ئیچی اور پنیر شامل کردیں اور چمچ برابر

ھلاتے رھیں یہ ایک ایسی سٹیج ھے جب آپ نے چمچ برابر ھلانا ھے کیونکہ اب اس نے تیزی سے کھویا بننا شروع ھونا ھے جب آپ دیکھیں کہ کھویا تقریبا بن گیا ھے تو اس میں چینی شامل کر دیں اور **5** منٹ تک چمچ ھلاتے رھیں اب اس کو جس برتن میں آپ کو ڈالنا ھے ڈال کر سطح ھموار کر کے اس میں باریک کٹے ھوئے بادام اور پستہ لگا دیں اور ھاتھ کی مدد سے تھوڑہ پریس کر دیں تا کہ بادام اور پستہ اچھے سے برفی کے ساتھ چپک جائیں اب برفی کو **4** گھنٹے تک فریج میں یا باھر رکھ دیں تا کہ اس میں تھوڑی سختی آجائیں پھر چھری کی مدد سے پیس بنا لیں۔ اس برفی کی رنگت زیادہ براون نہیں ھوگی کھوئے کی طرح سفید سفید ھی ھوگی۔ میں امید کرتی ھوں آپ گھر میں اس ریسپی کو ٹرائی کریں آپ کو بازار والی برفی سے زیادہ مزہ آئے گا کیونکہ یہ برفی بالکل خالص ھے ۔

0307-8162003